



## Spinatsüppchen mit Butter-Mandelcroutons

### Zutaten für 4 Personen:

- 400 g junger Blattspinat
- 2 Schalotten
- 1 mehlig Kartoffel ( ca. 100 g)
- 120 g kalte Butterwürfel
- 700 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 300 ml Weihenstephan Schlagrahm
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskat
- 5 Scheiben Toastbrot
- 30 g Mandelblättchen

### Zubereitung

350 g Spinat waschen und in kochendem Salzwasser 10 Sek. blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und gut ausdrücken. Schalotten und die Kartoffel schälen und fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf erhitzen und beides 2 Min. darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und 15-20 Min. köcheln lassen. 200 ml Schlagrahm und den Spinat dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit einem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel goldbraun braten. Die Mandeln dazugeben und kurz mitbraten. Mit etwas Salz würzen.

100 ml Schlagrahm steif schlagen und mit 60 g kalten Butterwürfeln die Suppe schaumig mixen. Mit den restlichen Spinatblätter, Mandelcroûtons servieren.

**Tipp:** Dazu passt auch ein pochiertes Ei. 2 l Wasser mit 2-3 Esslöffeln Weißweinessig aufkochen. Die Eier einzeln in eine Tasse schlagen und hinein gleiten lassen. 3-4 Min. pochieren und in der Suppe servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Niveau: mittel